

I metodi chimici di conservazione e la conservazione sottovuoto

La conservazione chimica si basa su due differenti metodi: la conservazione mediante l'uso di sostanze conservanti naturali e la conservazione attraverso conservanti artificiali o additivi chimici.

Le **sostanze naturali** utilizzate sono:

- **alcol**, usato per conservare la frutta (sotto spirito);
- **sale**, usato per conservare sotto sale o in salamoia (acqua e sale);
- **zucchero**, usato per conservare la frutta;
- **aceto**, usato per le sue proprietà antisettiche per conservare le verdure (sottaceti);
- **grasso animale** (strutto) e **vegetale** (olio) per conservare gli insaccati, alcuni tipi di verdure e prodotti ittici, come il tonno.

Le alterazioni dei prodotti alimentari possono essere rallentate o impedita da un gran numero di **sostanze chimiche**, in genere non di origine naturale, indicate con il nome di **additivi chimici** e aggiunte intenzionalmente ai cibi, seppure in piccole quantità.

Queste sostanze, oltre a conservare gli alimenti, tendono anche a migliorarne le caratteristiche organolettiche. Il loro utilizzo è regolato dalla legislazione vigente e la loro presenza deve essere indicata sull'etichetta del prodotto secondo quanto da essa disposto.



La conservazione sottovuoto

La tecnica del **sottovuoto** consente di confezionare gli alimenti all'interno di un contenitore dal quale si toglie, per mezzo di macchine apposite, l'aria presente, cosicché questa non entri in contatto con l'alimento, sostituendola con atmosfera modificata.

Riducendo la quantità di ossigeno all'interno del contenitore alimentare si elimina anche la proliferazione dei batteri che, in buona parte, vivono grazie a questo gas.

Per questo si fa così largo uso di questa tecnica di conservazione.

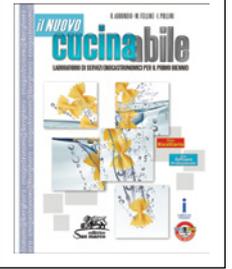
I vantaggi e le applicazioni del sottovuoto

I vantaggi che derivano dall'impiego di questa tecnica di conservazione sono numerosi, di seguito si elencano i più importanti:

- il prolungamento dei tempi di conservazione dei prodotti
 - **crudi freschi**, per un massimo di 5-6 giorni;
 - **cotti** in precedenza e poi abbattuti nell'apposito abbattitore di temperatura, per un massimo che, in relazione al tipo di alimento, va dai 6 ai 15 giorni;
 - **cotti sottovuoto**, per un massimo che va dai 15 ai 20 giorni;
- la maggior igiene applicabile alla conservazione dei vari cibi;
- la diminuzione dei costi riferiti alla materia prima, grazie a un minor spreco della stessa nel corso della lavorazione e della conservazione;
- la possibilità di organizzare meglio il lavoro, sfruttando i tempi morti, in quanto permette di effettuare la preparazione dei cibi nei tempi di minor lavoro, per poi utilizzarli nei momenti di maggior affluenza dei clienti;
- la maggior facilità nello stoccaggio dei prodotti.



R. Abbondio
M. Felline
I. Pollini
Il Nuovo
Cucinabile



Le tecniche del sottovuoto possono essere applicate al prodotto:

- durante le sue fasi di **produzione**;
- nel corso della sua **commercializzazione**; ne sono un esempio le vaschette o le buste per gli insaccati, spesso impiegate anche nei centri commerciali e nei negozi al dettaglio;
- nella **ristorazione**, per la conservazione sia dei prodotti crudi, sia di quelli cotti, senza dimenticare, però, la possibilità di effettuare cotture sottovuoto.

Altrettanto importanti sono poi alcune applicazioni particolari, ma molto utilizzate, come:

- la **frollatura delle carni**, con la quale si ottengono carni tenere anche da parti dell'animale solitamente dure o coriacee, grazie alla possibilità di sfruttare un maggior tempo di maturazione, evitando anche l'ossidazione superficiale dei tessuti muscolari;
- la **stagionatura dei formaggi**, che riguarda alcuni formaggi particolari che hanno una stagionatura media o lunga, in quanto il confezionamento sottovuoto ne evita l'ammuffimento, impedendo anche un'eccessiva perdita di peso nel corso della loro maturazione;
- la **macinatura di alimenti** sottovuoto, che consiste in un'operazione effettuata grazie a particolari cutter sottovuoto che, data l'assenza di ossigeno, conserva inalterato il colore degli alimenti, oppure, sempre grazie al vuoto, durante le operazioni di taglio mantiene la temperatura iniziale del prodotto, che, altrimenti, si innalzerebbe a causa dell'azione riscaldata delle lame.

Infine, è importante ricordare che i prodotti confezionati sottovuoto devono portare un'**etichetta** che indichi chiaramente il tipo di prodotto confezionato, la data del confezionamento e quella di scadenza.